

GREEN SUINO

“sostenibilità GREEN della filiera del SUINO pesante mediante la definizione di nuove strategie alimentari negli allevamenti senza compromettere la qualità del prodotto trasformato e soluzioni di packaging innovativi per la commercializzazione”

PSR 2014-2020. TIPO DI OPERAZIONE 16.2.01 SUPPORTO PER PROGETTI PILOTA E PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, PRATICHE, PROCESSI E TECNOLOGIE NEL SETTORE AGRICOLO E AGROINDUSTRIALE

FOCUS AREA 3A

BENEFICIARIO: MARTINI SPA

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO: PAOLO TREVISI ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITA' DI BOLOGNA- UNIBO

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO: FABRIZIO CONTE - MARTINI SPA

OBBIETTIVI

Il Piano di innovazione nasce dalla consapevolezza che il settore suinicolo è tra i settori principali dell'agroalimentare italiano sia per la produzione di animali vivi che per l'indotto relativo all'industria di trasformazione. È altresì noto che questo settore è caratterizzato da debolezze strutturali e organizzative che lo rende ciclicamente oggetto a periodi di crisi. Si rende quindi necessario sviluppare strategie volte a rendere la filiera nazionale maggiormente competitiva e resiliente rispetto a tali eventi. Negli ultimi anni, la sostenibilità della produzione suinicola è un tema sempre più al centro dell'attenzione del legislatore e dei consumatori. Di fatto, si osserva una crescente attenzione ai criteri di produzione delle carni suine. Questa sensibilità si sta inevitabilmente riverberando sul sistema produttivo, che deve dotarsi di strategie volte a mitigare l'effetto della zootecnia intensiva sull'ambiente ottimizzando l'utilizzo degli input produttivi (scelta delle materie prime, efficienza, uso prudente delle sostanze antimicrobiche). Insieme al benessere animale, la sfida dei prossimi anni sarà rendere l'intero sistema produttivo più competitivo riducendo la pressione ambientale della suinicoltura, allineandosi con gli obiettivi della strategia *Farm to Fork* in ottica di una "transizione green" del sistema di allevamento. In questo senso, ed anche considerando l'impatto economico della dieta sul costo complessivo di produzione del suino, il Piano nei suoi obiettivi principali coglie la necessità di sviluppare approcci nutrizionali più sostenibili in cui materie prime di importazione extra UE qual è la soia, siano sostituita con prodotti a minore impatto ambientale e di origine nazionale ed europea. In tale senso, oltre che per la carne da macelleria sarà importante capire come massimizzare le opportunità dei nuovi disciplinari dei prosciutti DOP. Infatti, resta fermo il principio che nell'ottica dell'alimentazione di precisione, soddisfare in modo puntuale i fabbisogni nutrizionali dei singoli animali o di gruppi omogenei di essi in funzione del loro stato fisiologico e della fase produttiva è essenziale. La rimodulazione delle formule, soprattutto della frazione proteica significa porre attenzione ai fabbisogni amminoacidici degli animali, strettamente interconnessi alla salute, alle performance ed alla qualità della carne. Oltre a ciò, vi è il bisogno di ricercare strategie nutrizionali alternative in modo da ridurre il ricorso a all'utilizzo di sostanze antimicrobiche. Infine, il concetto di sostenibilità deve riguardare ogni aspetto della filiera fino alla

commercializzazione e conservazione dell'alimento, prevedendo l'utilizzo di packaging che riducano lo spreco di alimento e utilizzino materiali compostabili. Il Piano di innovazione prevede Azioni che ricadono nella fase di allevamento, trasformazione e di commercializzazione/distribuzione al fine di ottimizzare gli input produttivi creando nuove conoscenze e soluzioni tecniche per un miglioramento della competitività dell'intera filiera suina contribuendo all'integrazione dei produttori agricoli e a creare innovazione di processo e di prodotto, mirati a produzioni più sostenibili per economicità, impatto ambientale ed accettabilità da parte del consumatore; aspetti che potranno essere utilizzati per la promozione dell'intera filiera, con particolare vantaggio per gli attori che operano nella produzione primaria.

Gli **obiettivi specifici** del progetto sono:

1. Definizione dei fabbisogni di aminoacidi specifici delle scrofe nelle diverse fasi di gestazione al fine di migliorare la robustezza delle nidiatae.
2. Migliorare la capacità adattativa del suinetto alle condizioni di allevamento nelle fasi di post-svezzamento per migliorarne lo stato di salute ed il benessere.
3. Formulare diete basate sul concetto della parziale sostituzione della soia con fonti proteiche alternative ed a minore impatto ambientale nella dieta di svezzamento e ingrasso del suino senza deprimere le performance di crescita e la qualità della carne.
4. Riduzione della quota proteica in tutte le fasi produttive, per mitigare il rischio di malattie intestinali e contestualmente ridurre l'emissione di GHG e l'escrezione di ammoniaca.
5. Valutare l'effetto delle soluzioni alimentari messe a punto senza sul mantenimento delle le proprietà qualitative e nutrizionali della carne secondo i parametri di Martini spa attraverso analisi condotte sul prodotto trasformato.
6. Adottare strategie di packaging sostenibili e riciclabili che non incidano sulla shelf-life dei prodotti.
7. Contribuire a definire i presupposti per linee di prodotto con claim legati alla sostenibilità.

RISULTATI ATTESI

Riepilogo risultati attesi:

I risultati attesi presentano applicabilità alla routine operativa e hanno il potenziale di determinare valore aggiunto in termini di competitività delle imprese, in particolare del settore della produzione primaria, di incremento della sostenibilità ambientale degli allevamenti di suino pesante e di contributo alla redditività della filiera.

Si delineano i seguenti risultati concreti:

1. Valutazione dell'efficacia di un diverso rapporto Arginina/Lisina in diverse fasi delle gestazioni sulle caratteristiche della nidiata.
2. Raccolta delle evidenze scientifiche della prova di campo sull'efficacia di una serie di possibili soluzioni dietetiche che favoriscono la resistenza naturale dei suinetti svezzati alle malattie.
3. Studio dell'effetto della riduzione della quota proteica sulle caratteristiche della carcassa e della carne ottenuta dai suini allevati secondo le strategie alimentari messe a punto dal Piano.
4. Realizzazione di un prototipo di packaging funzionale, attraente e a basso impatto (materiali riciclato e/o riciclabile), che permetta, inoltre, un maggior controllo sulla shelf life del prodotto e una riduzione delle perdite di prodotto.
5. Diffusione dei risultati del Piano presso i diversi attori della filiera del suino pesante.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

1. AZIONE ESERCIZIO DELLA COOPERAZIONE

2. AZIONI SPECIFICHE LEGATE ALLA REALIZZAZIONE DEL PIANO:

- Azione 1: Revisione dei fabbisogni in Arginina nella dieta delle scrofe gestanti per migliorarne le performance produttive
- Azione 2: Comparazione di additivi per mangimi sulla salute e le performance di crescita di suinetti allo svezzamento.
- Azione 3: Effetto della riduzione della quota proteica e la parziale sostituzione della soia in una dieta da ingrasso
- Azione 4: Effetto della parziale sostituzione della soia sulle caratteristiche qualitative della carne.
- Azione 5: Messa a punto di un prototipo di packaging sostenibile per la commercializzazione delle carni

3. AZIONE DIVULGAZIONE

SOSTEGNO FINANZIARIO CONCESSO

TOTALE PIANO EURO 218.230,80

CONTRIBUTO CONCESSO EURO 152.761,56